



# BROCHURE DE PROGRAMA

## Programa de Especialización: Procedimiento de Buenas Prácticas de Almacenaje y Distribución



[facebook.com/Agro.Food.Integrity](https://facebook.com/Agro.Food.Integrity) 

[@afi\\_international](https://www.instagram.com/afi_international) 

[www.afi-internacional.com](http://www.afi-internacional.com) 

[+507 6063-7966](tel:+50760637966) 

# AGRO & FOOD INTEGRITY

Agro & Food Integrity es una organización internacional con amplia trayectoria en consultorías, formación y auditorías en la cadena alimentaria. A partir de esto, apoyamos a nuestros clientes a asegurar el cumplimiento de los objetivos relacionados a sus productos y servicios, basados en el profesionalismo, el conocimiento científico y la experiencia del equipo de AFI.



## ¿POR QUÉ CONTAR CON UNA CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL AFI?

- ✓ Estamos comprometidos en la generación de capacidades y el desempeño de excelencia.
- ✓ Somos una organización con más de 13 años de experiencia en consultorías, auditorías y educación continua.
- ✓ Contamos con un equipo de trabajo dedicado y un grupo de profesionales con basta experiencia en procesos productivos, gestión, tecnología y regulación.
- ✓ Como organización hemos participado en diversas iniciativas con gobiernos y ONGs de la región Latinoamericana.
- ✓ Disponemos de experiencias internacionales en cada actividad de formación, desde donde se desarrolla la metodología de análisis de casos.
- ✓ Nuestros cursos están basados en información científica, objetiva y regulatoria
- ✓ Nuestros socios de la Red AFI cuentan con acceso a documentos técnicos de interés, los cuales complementan el desempeño laboral.



## OBJETIVOS DEL CURSO

- Asegurar que todos los alimentos almacenados y distribuidos se mantengan en condiciones que prevengan la contaminación y el crecimiento de patógenos, garantizando así la inocuidad del producto.
- Preservar la calidad original de los alimentos, evitando la degradación física, química y microbiológica a través de técnicas de almacenamiento adecuadas.
- Preservar la calidad original de los alimentos, evitando la degradación física, química y microbiológica a través de técnicas de almacenamiento adecuadas.
- Asegurar que todas las operaciones de almacenaje y distribución se alineen con las regulaciones locales, nacionales e internacionales pertinentes, garantizando la conformidad y reduciendo riesgos legales.

## PERFIL DE PARTICIPANTES



- Profesionales o técnicos de la industria alimentaria en cargos técnicos.
- Emprendedores que desarrollen productos o servicios en la cadena alimentaria.
- Estudiantes de pregrado o postgrado de carreras o líneas de desarrollo a fines con la cadena alimentaria.
- Consultores de servicios a empresas.
- Gerentes o profesionales de áreas comerciales o administrativas en industrias alimentarias.

# Programa de Curso

---

1. Introducción a las buenas prácticas de almacenamiento y distribución de alimentos
  - Normas globales de seguridad alimentaria
  - Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP)
  - Conceptos de inocuidad alimentaria
2. Cadena de frío
  - Importancia de la cadena de frío
  - Temperaturas adecuadas para el almacenamiento y transporte de alimentos
  - Monitoreo de la temperatura
3. Buenas prácticas de almacenamiento
  - Organización y limpieza del almacén
  - Almacenamiento adecuado de alimentos
  - Manejo de envases y embalajes
  - Prevención de contaminación cruzada
4. Buenas prácticas de distribución
  - Higiene y limpieza del vehículo de transporte
  - Manejo adecuado de los alimentos durante la carga y descarga
  - Verificación de la temperatura durante el transporte
  - Capacitación del personal en buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria
5. Peligros típicos en almacenes, carga, descarga y transporte
  - Contaminación cruzada
  - Presencia de insectos y roedores
  - Rotura de envases
  - Falta de higiene en vehículos de transporte
6. Evaluación de la implementación de buenas prácticas
  - Auditorías internas y externas
  - Identificación de áreas de mejora
  - Plan de acción para la implementación de mejoras
7. Conclusión y recomendaciones
  - Importancia de la implementación de buenas prácticas de almacenamiento y distribución de alimentos
  - Recomendaciones para mantener la inocuidad de los alimentos durante toda la cadena de suministro.

# CERTIFICADO

Participantes que cumplan con las evaluaciones exitosamente accederán a certificación AFI. Complementariamente, participantes que obtengan mayores calificaciones y participación activa en sesiones sincrónicas podrán obtener reconocimientos: distinción y distinción máxima.

E  
J  
E  
M  
P  
L  
O

## CERTIFICADO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN



AGRO&FOOD  
INTEGRITY

Certifica que:

**NOMBRE**

**Con cédula: 123-45678-9**

Ha asistido y aprobado el Programa de Formación:

**Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP I);  
Programas de Prerrequisitos**

*Con una duración de ocho horas pedagógicas, durante los días 8 y 11 de febrero de 2021.*

**Curso aprobado con distinción**

Gerencia General  
AFI Internacional

EC-123-45



Nombre Apellido  
Formador/a AFI Internacional  
C.I.Nº: 12.345.678-9

## TEMAS TRATADOS



AGRO&FOOD  
INTEGRITY

Unidad I:

INTRODUCCIÓN: FUNDAMENTOS Y ANTECEDENTES DEL HACCP

Unidad II:

PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS - BASE PARA EL DESARROLLO DEL PLAN HACCP

Unidad III:

TAREAS PRELIMINARES DEL HACCP

Unidad IV:

LOS 7 PRINCIPIOS DE HACCP

Unidad V:

EDUCACIÓN Y MEJORA CONTINUA

## MÉTODOS DE PAGO



*Depósitos o Transferencias Bancarias en los siguientes países:*



**PANAMÁ**

Nombre: **AGRO & FOOD INTEGRITY SA**

Banco General – Cuenta Corriente

Número de Cuenta: 03-51-01-088219-5



**CHILE**

Nombre: **AGRO & FOOD INTEGRITY CHILE SPA**

RUT: 76951803-7

Banco Santander Santiago - Cuenta Corriente

Número de Cuenta: 73940273



**MÉXICO**

Nombre: **AGRO AND FOOD INTEGRITY INTERNACIONAL – MEX S de RL de CV**

Banco BBVA - Cuenta Corriente

Número de Cuenta: 0120076635

Clabe interbancaria: 012180001200766352

## INFORMACIÓN



[+507 6063 7966](tel:+50760637966)



[educacioncontinua@afi-internacional.com](mailto:educacioncontinua@afi-internacional.com)



<https://www.afi-internacional.com/>